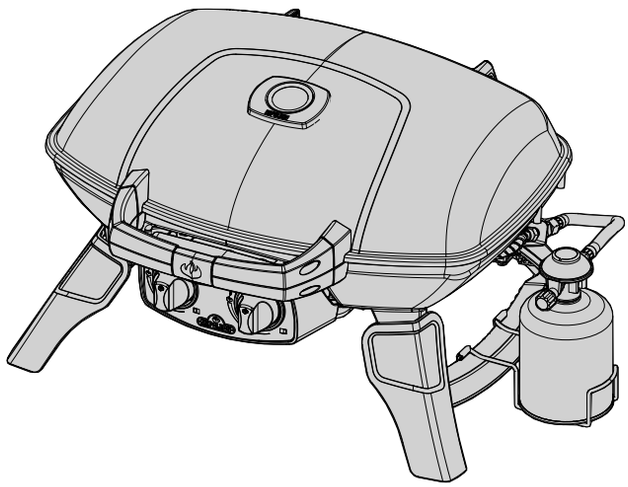
Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.

NAPOLEON®
GOURMET GRILLS

SERIENNUMMER-AUFKLEBER VOM KARTON HIER ANBRINGEN

Seriennr.
XXXXXX000000
Model-Nr.



BITTE SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN

TQ285

DE

⚠ GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**

⚠ ACHTUNG

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf

CE
0359-13

Napoleon Group of Companies
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-705-726-4278 Fax: (705)725-2564
www.napoleongrills.com
Customer service: 1-866-820-8686 or wecare@napoleonproducts.com

N415-0289CE MAR21.14

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR NAPOLEON ENTSCHIEDEN HABEN

NAPOLEON-Produkte werden ausschließlich mit Komponenten und Materialien von höchster Qualität hergestellt, die von unseren geschulten und qualitätsorientierten Technikern montiert werden. Dieser Grill wurde vor Verpackung und Auslieferung gründlich von unserem geschulten Personal geprüft, um sicherzustellen, dass unsere Kunden die hohe Qualität erhalten, die sie von allen Napoleon-Produkten erwarten können.

Das höchste Ziel aller Napoleon-Mitarbeiter ist höchste Kundenzufriedenheit und wir möchten Ihnen die notwendigen Werkzeuge zur Verfügung stellen, um ein unvergessliches Grillerlebnis zu erzielen. In diesem Handbuch finden Sie die nötigen Anweisungen für die sichere und ordnungsgemäße Montage, Installation, Wartung und Pflege Ihres Grills. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch und machen Sie sich mit allen Sicherheitshinweisen und den Gerätefunktionen vertraut, bevor Sie Ihren neuen Grill in Betrieb nehmen. Bei genauer Befolgung dieser Anweisungen werden Sie Ihren Grill über viele Jahre genießen können. Falls Sie aus irgendeinem Grund nicht mit unserem Produkt zufrieden sein sollten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter der Telefonnummer +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 17.00 Uhr Eastern Standard Time oder besuchen Sie unsere Website www.napoleongrills.com.

Napoleon-Gasgrill President-Garantie

Napoleon garantiert, dass folgende Materialien und Verarbeitung Ihres neuen Napoleon Gas Grills 10 Jahre defektfrei funktionieren. Dies umfasst Aluminium-Gussteile (ausgenommen Lack), Beine, größere Kunststoffteile (ausgenommen Abnutzung) sowie Edelstahl-Brenner, geltend unter den folgenden Bedingungen: Während der ersten fünf Jahre wird Napoleon Ersatzteile nach Napoleons Wahl kostenlos zur Verfügung stellen. Ab dem sechsten Jahr bis zum zehnten Jahr wird Napoleon Ersatzteile zu 50 % des aktuellen Kaufpreises zur Verfügung stellen.

Komponenten wie Gusseisen Grillroste, Blechdeckel (ausgenommen Lack), Ventile mit Zündsystem und Thermometer sind gedeckt und Napoleon wird in den ersten zwei Jahren der eingeschränkten Garantie Teile kostenlos zur Verfügung stellen.

Alle anderen Komponenten einschließlich Knöpfe, Regler, Schläuche und Anschlüsse, Befestigungen und Zubehör sind gedeckt und Napoleon wird während des ersten Jahres der eingeschränkten Garantie Ersatzteile kostenlos zur Verfügung stellen.

Napoleon haftet nicht für eventuelle Transportkosten, Arbeitskosten oder Ausfuhrabgaben.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

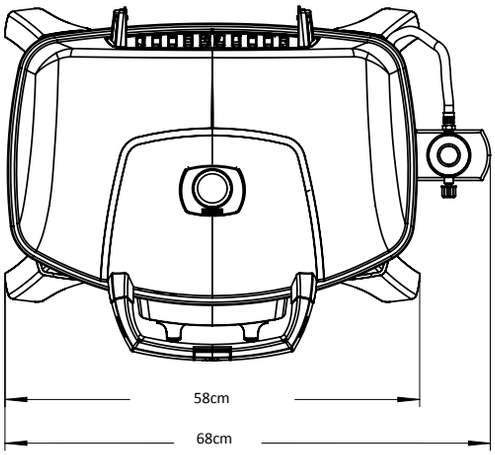
Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.

ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Sicherheitsanweisungen

- Der Grill muss exakt nach Montageanleitung montiert werden. Haben Sie den Grill bereits montiert erworben, lesen Sie die Montageanleitung, überprüfen Sie die korrekte Montage und führen Sie die erforderliche Dichtheitsprüfung vor Inbetriebnahme durch.
- Lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung bevor Sie den Grill in Betrieb nehmen.
- Der Grill darf nur im Freien an einem gut durchlüfteten Bereich verwendet werden; nicht innerhalb eines Gebäudes, einer Garage, auf einer abgeschotteten Veranda, Pavillon oder einem anderen geschlossenen Bereich.
- Dieser Grill ist ausschließlich geeignet für Popangas, Butangas oder eine Propan-/Butangas-Mischung.
- Nicht in windiger Umgebung verwenden. Starker Wind kann die Leistung des Grills negativ beeinflussen.
- Der Grill darf nicht umgebaut werden. Abgedichtete Teile des Herstellers, eines autorisierten Servicetechnikers oder Auftragnehmers dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Halten Sie hinten und seitlich des Grills einen Abstand von 18“(ca. 45 cm) zu brennbaren Stoffen ein. Ein größerer Abstand ist bei Vinyl-Verkleidungen und Glasscheiben empfohlen.
- Der Gasschlauch muss so installiert werden, dass er weder bei Verwendung, noch bei der Aufbewahrung oder dem Transport des Grills mit heißen Oberflächen in Kontakt kommen kann.
- Die Gaskartusche muss bei Nicht-Verwendung des Grills entfernt werden.
- Wenn die Gaskartusche an das Gerät angeschlossen ist, muss dieses im Freien in einem gut durchlüfteten Bereich gelagert werden.
- Wird der Grill in einem Innenraum gelagert, muss die Gaskartusche entfernt und in einem Außenbereich außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Offene Gaskartuschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen aufbewahrt werden.
- Überprüfen Sie den Gaszufuhrschlauch vor jedem Gebrauch. Wenn es Anzeichen für eine übermäßige Abnutzung,Verschleiß oder Schnitte gibt, muss er vor der Verwendung des Grills mit einem vom Hersteller angegebenen Ersatzschlauch ersetzt werden.
- Bewahren Sie niemals Ersatz-Kartuschen unter oder in der Nähe des Grills auf.
- Leiten Sie den Gaszufuhrschlauch nicht unter der Auffangschale durch. Halten Sie den entsprechenden Abstand zur Unterseite des Grills ein.
- Führen Sie vor dem ersten Gebrauch, einmal jährlich sowie nach dem Tausch von Gas-Komponenten eine Dichtheitsprüfung durch
- Befolgen Sie die Anzündanleitung, wenn Sie den Grill verwenden.
- Entzünden Sie die Brenner nicht bei geschlossenem Grilldeckel.
- Erwachsene und vor allem Kinder sollten vor den hohen Oberflächentemperaturen gewarnt werden. Kleine Kinder sollten in der Nähe des Grills beaufsichtigt werden.
- Lassen Sie den Grill während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Bewegen Sie den Grill nicht während der Verwendung oder solange er heiß ist.
- Halten Sie Elektrokabel und Gaszufuhrschläuche fern von heißen Oberflächen.
- Versichern Sie sich, dass die Grillplatte in der richtigen Position ist (sofern in der Ausstattung enthalten)
- Reinigen Sie die Fettauffangschale und Grillplatten (sofern enthalten) regelmäßig, um Ablagerungen zu vermeiden, die zu Fettbrand führen könnten.
- Verwenden Sie kein Wasser, Bier oder andere Flüssigkeiten um ein Aufflammen zu regulieren.
- Verwenden Sie keinen Hochdruckreiniger bei der Reinigung jeglicher Teile.
- Dieser Grill ist nicht für die kommerzielle Verwendung entwickelt worden.
- Dieser Grill ist nicht als Heizgerät entwickelt worden und sollte niemals als solches verwendet werden.

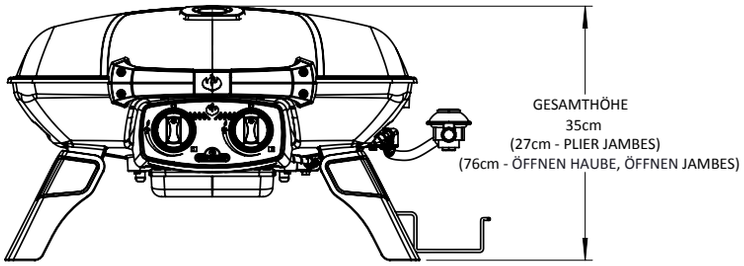
DIMENSIONS

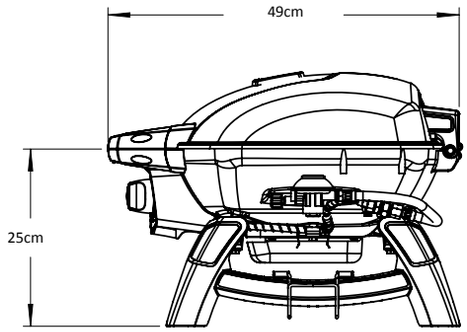


TQ285 GRILL

GRILL DIMENSION: 37 cm X 54 cm (UNREGELMÄSSIG) = 1840 cm^2
DIMENSIONS UNGEFÄHRE

DE





Vorsichtig handhaben!

ACHTUNG! Bei Handhabung oder Transport des Grills vorsichtig vorgehen, um Schäden und Versatz der internen Bauteile zu vermeiden. Obwohl dieser Grill für Mobilität ausgelegt ist, kann grober oder falscher Umgang zu Schäden an internen Bauteilen und fehlerhafter Funktion führen.

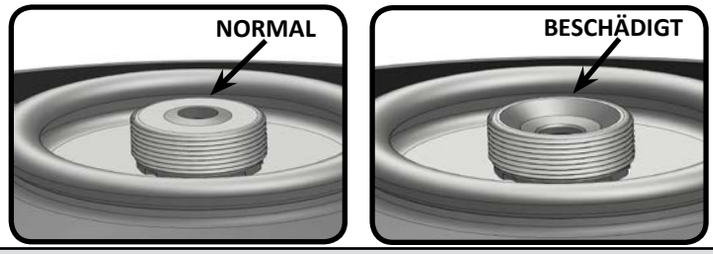
Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU

Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

Gaspatrone

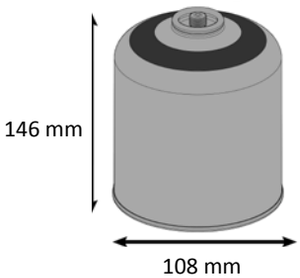
Nur Gaspatronen verwenden, die den nationalen und regionalen Vorschriften entsprechen. Einwegpatronen müssen der EN-417-Norm entsprechen und mit einem selbstdichtenden Lindal-Ventil ausgestattet sein. Patronen müssen ein Fassungsvermögen von 430 bis 460 g aufweisen. Patronen müssen entweder mit Propangas oder einer Propan-/Butanmischung befüllt sein.

- Den Gummi-O-Ring am Druckregler inspizieren. Bei Beschädigungen den Druckregler ersetzen.
- Niemals eine Gaspatrone anschließen, die nicht den lokalen Vorschriften entspricht.
- Einwegpatronen müssen stets in aufrechter Position an der Grillseite befestigt werden – hierzu die mitgelieferte Haltevorrichtung verwenden.
- Ersatzpatronen nicht in der Nähe des Geräts aufbewahren, wenn dieses in Betrieb ist. Gaspatronen nicht extremer Hitze aussetzen und von direktem Sonnenlicht fernhalten.
- Die Patrone niemals zu fest anziehen, da dies zu Beschädigungen des Druckregleranschlusses oder Patronenanschlusses führen kann. Diese können zu einem Leck oder eingeschränktem Durchfluss zur Einheit führen.



ACHTUNG! Die Staubschutzkappe sollte aufgesetzt werden, wenn die Patrone nicht verwendet wird, um das Eindringen von Schmutz und Ablagerungen in das Ventil zu verhindern.
ACHTUNG! Vor Verwendung die Anweisungen auf der Patrone genau durchlesen. Eine verbeulte oder verrostete Patrone kann gefährlich sein. Die Patrone entsorgen, wenn sich Rostpartikel oder Ablagerungen an der Verbindungsstelle der Patrone befinden.

Anschließen der Patrone: Sicherstellen, dass der Gasdruckreglerschlauch keinen Knick aufweist. Die Patrone hat eine positive Sitzposition, die einen Gasfluss erst dann erlaubt, wenn eine positive Abdichtung erreicht ist. Abdeckung der Gaspatrone abnehmen. Zur Montage die Patrone einfach im Uhrzeigersinn in den Druckregler einschrauben. Nur per Hand anziehen, niemals Werkzeug verwenden.
Alle Anschlüsse vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks prüfen. Das Gerät jährlich und nach Anschließen einer neuen Gasflasche auf Gaslecks prüfen, oder wenn eine Komponente des Gassystems ersetzt wurde. Einwegpatronen müssen stets in aufrechter Position an der Grillseite befestigt werden – hierzu die mitgelieferte Haltevorrichtung verwenden. Hierdurch wird das Eintreten von flüssigem Propan / Butan in den Druckregler vermieden, das zu Überfeuern und Schäden am Druckregler führen kann.



* **Für ordnungsgemäßen Betrieb sicherstellen, Regelventil geöffnet ist.**

ACHTUNG!

- Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.
- Alle Schlauchanschlüsse mit zwei Rohrschlüsseln fest anziehen. Kein Teflon-Abdichtungsband oder Dichtungskitt für die Rohrverbindungen verwenden.
- Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

DE

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

Brenner	Düsengrösse		(Grob)Leistung (Insgesamt)		Gasverbrauch (Insgesamt)	
	I	II	I	II	I	II
	#69 (0.74 mm)	#73 (0.61 mm)	4.1kW	4.1kW	301 g/hr	301 g/hr

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	^{I}3B/P(30)	^{I}3+(28-30/37)	^{I}3B/P(50)
Düsengröße (siehe oben)	I	I	II
Gasdruck	Butan und Propane bei 30mbar	Butan 28-30mbar Propane 37mbar	Butan und Propane bei 50mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	AT, CH, DE, SK

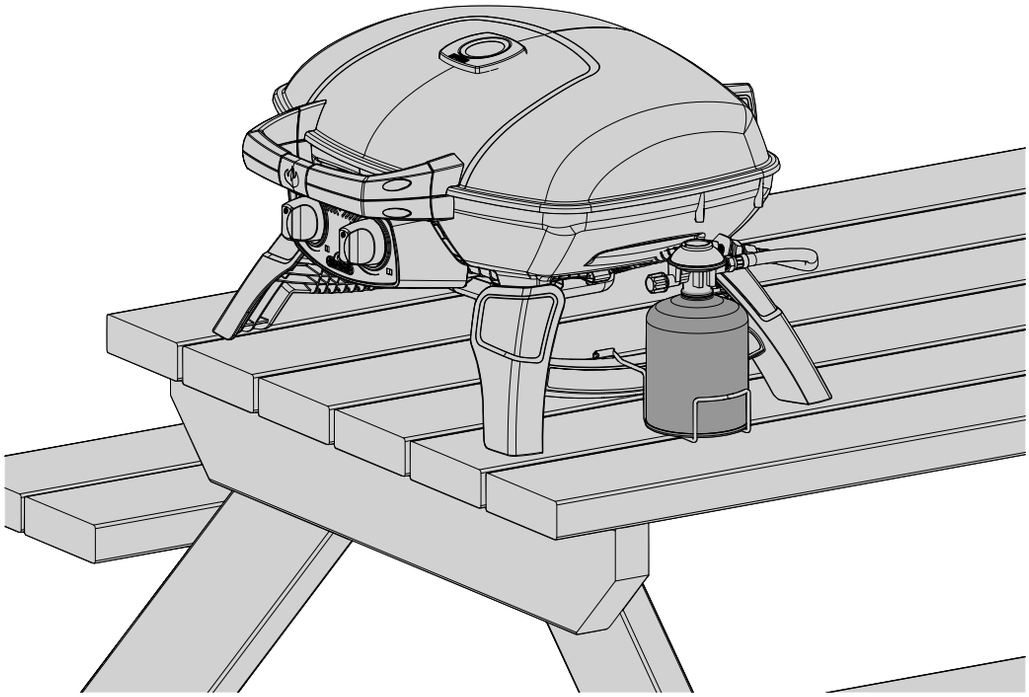
Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der vorstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen Modellen.

Verwendung am Tisch

Der TQ285/PRO285 ist für den mobilen Einsatz entworfen. Mit seinen klappbaren Beinen kann der TQ285/PRO285 auf den meisten Tischen verwendet werden. Die Beine klappen aus und rasten ein; beim Transport einklappen und in entsprechender Position einrasten lassen.

WARNUNG! Die Beine auf beiden Seiten des Grills müssen während der Verwendung ausgeklappt sein.

WARNUNG! Grill nicht auf Plastik-, Kunstharz- oder Glas-Tischplatten stellen.



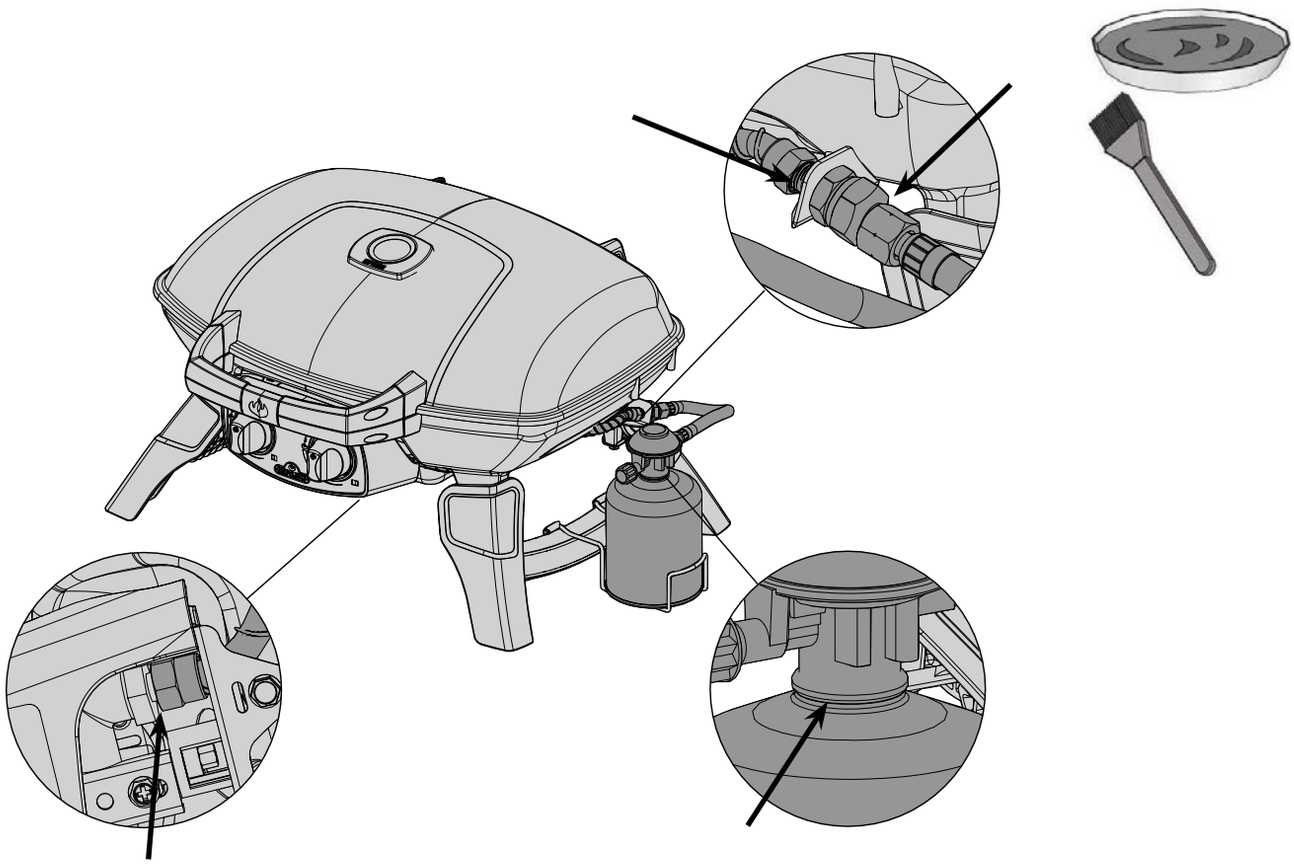
Anleitung Für Die Leckageprüfung

ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.

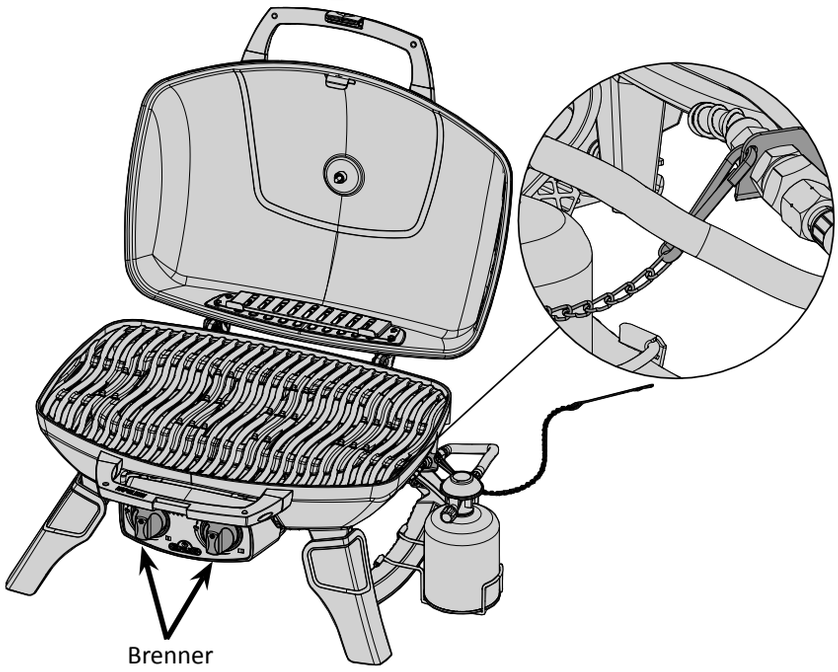
ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.

Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.
Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.
Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.
Gaszufuhr abstellen.

DE



Zündanleitung



DE

WARNUNG! **Deckel öffnen**

WARNUNG! **Stellen Sie sicher, dass alle Brenner ausgeschaltet/in OFF-Position sind. Setzen Sie eine Einweg-Kartusche ein.**

Hauptbrenner entzünden
1. Grilldeckel öffnen
2. Drücken und drehen Sie alle Drehregler der Hauptbrenner langsam in die Position “hi”. So werden die ausgewählten Brenner gezündet.
3. Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Drehregler sofort wieder in die OFF-Position und wiederholen Sie Schritt 2 einige Male.
4. Zündet der Brenner nicht innerhalb von 5 Sekunden, drehen Sie den Drehregler in die OFF-Position und warten Sie 5 Minuten, bis sich etwaiges austretendes Gas verflüchtigt hat, wiederholen Sie Schritt 2 und 3 oder entzünden Sie den Brenner mit einem Streichholz.
5. Wenn Sie den Brenner mit einem Streichholz entzünden, klemmen Sie dieses in die mitgelieferte Anzündstange. Halten Sie das geklemmte Streichholz durch den Rost, während Sie den jeweiligen Drehregler aufdrehen.

Grillanleitung

WARNUNG! Verwenden Sie den Grill nicht unter ausgeklappten Markisen oder Sonnensegeln. Ein Unterlassen der Anweisung kann zu Feuer oder Verletzungen führen.

ACHTUNG! Klappen Sie den Grill nicht unmittelbar nach der Verwendung in den Aufbewahrungs- bzw. Transportmodus. Lassen Sie den Grill ganz abkühlen bevor Sie ihn bewegen oder aufbewahren. Ein Unterlassen dieser Anweisung kann zu einem Feuer und Sachschaden, Verletzungen oder Tod führen.

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

DE

Verwendung des Hauptbrenners: Vor dem Braten von Speisen sollte der Grill vorgewärmt werden. Hierzu alle Hauptbrenner bei geschlossener Grillhaube auf hoher Flamme für ca. 10 Minuten betreiben. Gerichte, die nur kurze Kochzeiten erfordern (Fisch, Gemüse) können bei offener Grillhaube gegrillt werden. Kochen bei geschlossener Haube ermöglicht höhere, gleichmäßigere Temperaturen. Kochzeiten werden reduziert und Fleischstücke werden gleichmäßiger gegart. Speisen, wie z. B. Braten, die eine Garzeit von mehr als 30 Minuten erfordern, sollten indirekt gegart werden (der Brenner gegenüber des Grillguts sollte gezündet sein). Bei der Zubereitung sehr magerer Fleischsorten wie Hühnerbrust oder mageren Stücken vom Schwein kann der Grillrost vor dem Vorwärmen eingefettet werden, um Anhaften zu vermeiden. Bei der Zubereitung von sehr fetthaltigen Fleischsorten kann es zu Aufflammen kommen. Das Fett etwas abtrimmen oder die Temperatur reduzieren, um Aufflammen zu verhindern. Sollte es zum Aufflammen kommen, Grillgut von der Flamme entfernen und Hitze reduzieren. Haube offen lassen. Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch für alle Jahreszeiten mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.

Reinigungsanleitung

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.

Gusseisen Grillroste: Die Gusseisen Grillroste Ihres neuen Grills bieten besondere Hitzespeicherung und –Verteilung. Durch regelmäßiges Einfetten der Grillroste entsteht eine Schutzschicht, die Korrosion reduziert und die Anti-Haft-Eigenschaften des Rostes verbessert.

Erste Verwendung: Waschen Sie den Grillrost händisch mit einem milden Spülmittel, um etwaige Rückstände der Produktion zu entfernen (Niemals in der Spülmaschine waschen). Spülen Sie es gut mit heißem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch, um ein Eindringen von Feuchtigkeit in das Gusseisen zu verhindern.

EINFETTEN: Verwenden Sie ein weiches Tuch und verteilen Sie Pflanzenfett über den gesamten Rost inkl. aller Rillen und Ecken. Verwenden Sie keine gesalzenen Fette wie Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor, setzen Sie dann die eingefetteten Roste in den Grill ein. Drehen Sie die Regler in mittlere Stellung und schließen Sie den Deckel. Lassen Sie die Grillroste für 30 Minuten im Grill. Drehen Sie alle Brenner auf OFF-Position und drehen Sie das Gas an der Quelle ab. Lassen Sie die Grillroste abkühlen. Dieser Prozess sollte einige Male während der Grillsaison wiederholt werden, ist aber im täglichen Gebrauch nicht nötig (folgen Sie der folgenden Anweisung für den täglichen Gebrauch).

TÄGLICHER GEBRAUCH: Vor dem Vorheizen und Reinigen mit einer Messingdrahtbürste bedecken Sie die gesamte Oberfläche des Grillrosts mit Pflanzenfett. Heizen Sie den Grill vor und entfernen Sie dann die unerwünschten Rückstände mit der Messingdrahtbürste.

Gasgrill innen reinigen: Entfernen Sie die Grillroste. Verwenden Sie eine Messingdrahtbürste um losen Schmutz von Gussteilen und unter dem Grilldeckel zu entfernen. Bürsten Sie alle Rückstände im Inneren des Gasgrills in die abnehmbare Fettauffangschale.

Fettauffangschale/Tropfschale: Gesammelte Fette sind eine Brandgefahr. Reinigen Sie die Fettauffangschale regelmäßig, um ein Ansammeln von Fett zu verhindern.

Fette und austretende Bratensäfte laufen gesammelt in die Auffangschale, die sich unter dem Gasgrill befindet. Um die Auffangschale zu reinigen, ziehen Sie sie aus dem Grill. Kleiden Sie sie nicht mit Alufolie, Sand oder anderen Materialien aus, da dies das richtige Fließen des Fettes verhindern würde. Die Pfanne mit einer Spachtel oder einem Schaber säubern.

ACHTUNG! Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale leer ist, bevor Sie den Grill in vertikaler Position transportieren.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.

DE

Wartungs Anleitung

Der Gasgrill sollte jährlich von einem zugelassenen Wartungsdienst überprüft und gewartet werden.

Brennbare Materialien, Benzin und andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten müssen entfernt vom Gasgrill gelagert werden. Luftwege zur Belüftung und zum Brenner nicht blockieren.

VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.

VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Brenner: Der Brenner ist aus dickwandigem 304 Edelstahl, aber extreme Hitze und eine korrosive Umgebung kann zu Oberflächenkorrosion führen. Diese kann mit einer Messingdrahtbürste entfernt werden.

ACHTUNG! Hüten Sie sich vor Spinnen.

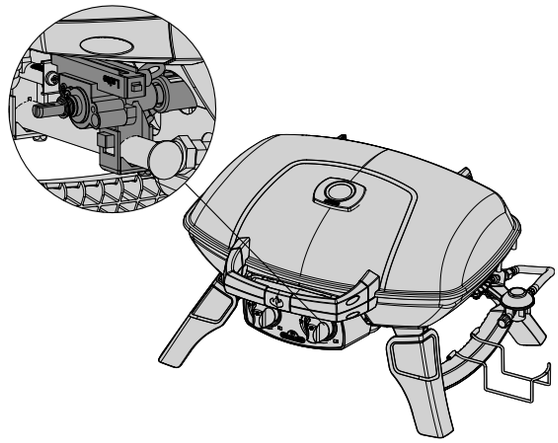
Spinnen und Insekten werden vom Geruch nach Propan-und Erdgas angezogen. Der Brenner ist mit einem Insektenschutzgitter auf der Luftklappe ausgestattet, was die Wahrscheinlichkeit von Insektennestern im Inneren des Brenners reduziert , aber das Problem nicht vollständig beseitigt. Ein Nest oder Spinnennetz kann dazu führen, dass der Brenner mit einer leicht gelben oder orangen Flamme brennt oder es kann durch einen Flammenrückschlag einen Brand an der Luftklappe unter dem Bedienfeld verursachen. Um das Innere des Brenners zu reinigen, muss er vom Gasgrill entfernt werden: Entfernen Sie die Schraube(n), die die Halterung und den Brenner auf der Grundplatte befestigen. Schieben Sie den Brenner zurück und nach oben, um ihn zu entfernen.

Reinigung: Verwenden Sie eine flexible Venturirohr-Bürste, um das Innere des Brenners zu reinigen. Schütteln Sie den losen Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner. Überprüfen Sie die Brenneröffnungen und Ventilöffnungen auf etwaige Verstopfungen. Brenneröffnungen können im Laufe der Zeit durch Grillrückstände und Korrosion verstopfen – verwenden Sie eine Büroklammer um sie zu reinigen. Die Brenneröffnungen sind einfacher zu reinigen, wenn die Brenner entfernt sind; es funktioniert aber auch mit eingebauten Brennern.

ACHTUNG! Achten Sie darauf, die Löcher nicht zu vergrößern. Stellen Sie sicher, dass das Insektengitter sauber, fest und frei von Fusseln und anderen Fremdkörpern ist.

Wieder-Einbau: Führen Sie den Prozess umgekehrt durch, um den Brenner wieder zu installieren. Stellen Sie sicher, dass das Ventil bei der Installation in den Brenner führt. Setzen Sie die Halterung ein und ziehen Sie die Schrauben fest, um den Einbau abzuschließen.

ACHTUNG! **Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.**



VORSICHT! **Schlauch : auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.**

Problembehandlung

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Geringe Hitze / Niedrige Flamme trotz Reglerposition „high“	Gas-Blockade Falsches Vorheizen Gasflasche zugefroren	Auf Spinnennetze im Brenner oder der Öffnung überprüfen. Hauptbrenner des Grills auf höchster Stufe 5 – 10 Minuten vorheizen. Bei langem Grillen, wenn die Gasflasche fast leer ist oder sehr niedrige Außentemperaturen herrschen hat eine 1-Pfund-Gasflasche nicht genügend befeuchtete Oberfläche, um flüssiges Propan in Dampf zu verwandeln. Setzen Sie eine neue Gasflasche ein.
Übermäßiges Aufflammen/ ungleichmäßige Hitze	Falsches Vorheizen Übermäßige Fett- und Asche-Rückstände in der Fettauffangschale	Grill mit beiden Hauptbrennern in höchster Stufe 5 – 10 Minuten vorheizen. Auffangschale regelmäßig reinigen. Nicht mit Alufolie auskleiden. Den Reinigungsanweisungen folgen.
Brenner brennen mit gelber Flame, begleitet von Gasgeruch	Spinnennetz oder andere Fremdkörper oder unsachgemäße Luftklappeneinstellung	Brenner entfernen und gründlich reinigen. Siehe Allgemeine Wartungsanweisungen. Luftklappen entsprechend der Anweisung für Verbrennungslufteinstellungen leicht öffnen (Diese Tätigkeit muss von einem professionellen Gasinstallateur durchgeführt werden).
Flammen heben sich vom Brenner ab, begleitet von Gasgeruch und möglichen Schwierigkeiten beim Zünden.	Unsachgemäße Luftklappen-Einstellung	Luftklappen entsprechend der Anweisung für Verbrennungslufteinstellungen leicht schließen (Diese Tätigkeit muss von einem professionellen Gasinstallateur durchgeführt werden).
Brenner last sich nicht mit der Zündvorrichtung entfachen, aber mit einem Streichholz.	Jet-Fire Ventil ist schmutzig oder verstopft	Jet-Fire Ventil mit einem weichen Borstenpinsel reinigen
„Lack“ scheint sich auf der Innenseite des Deckels oder der Grillhaube abzuschälen	Fettablagerungen auf der inneren Oberfläche	Das ist kein Defekt. Das „Abschälen“ wird durch gehärtete Fette verursacht, die sich in eingetrocknetem Zustand in eine lack-ähnliche Schicht verwandeln und abfallen. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanweisungen.
Brennleistung auf hoher Einstellung ist zu schwach (grollendes Geräusch und flackernde blaue Flamme an der Brenneroberfläche)	Zu wenig Gas Gaszufuhrschlauch ist eingeklemmt Schmutzige oder verstopfte Öffnung Spinnennetz oder andere Fremdkörper im Venturirohr	Gaslevel in der Gasflasche prüfen. Gaszufuhrschlauch entsprechend positionieren. Brenneröffnung reinigen. Venturirohr reinigen.

DE

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: _____

KAUFDATUM: _____

SERIENNUMMER: _____

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Teilenummer und –beschreibung

3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt" ist nicht ausreichend)

3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle

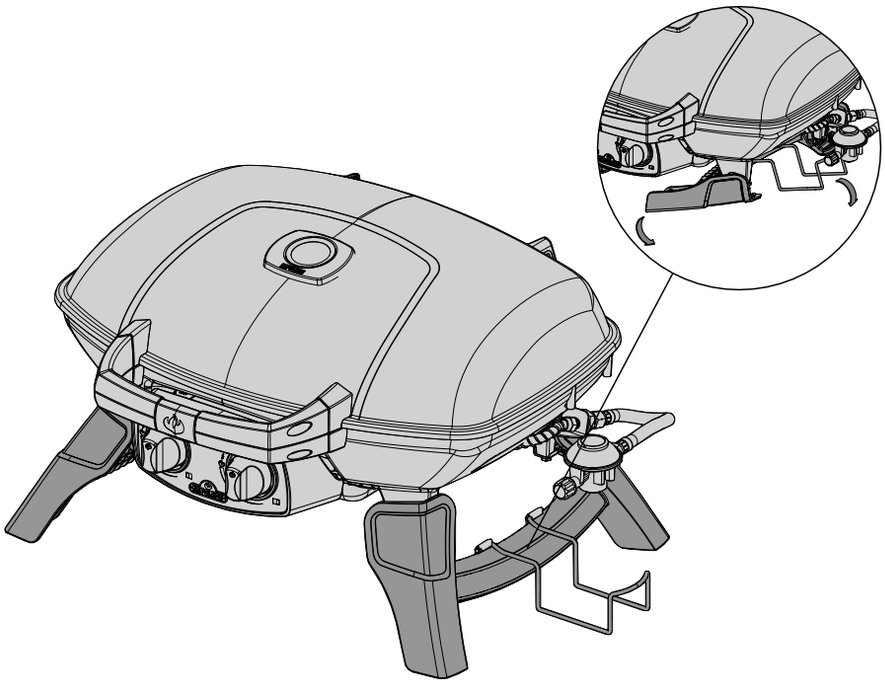
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau

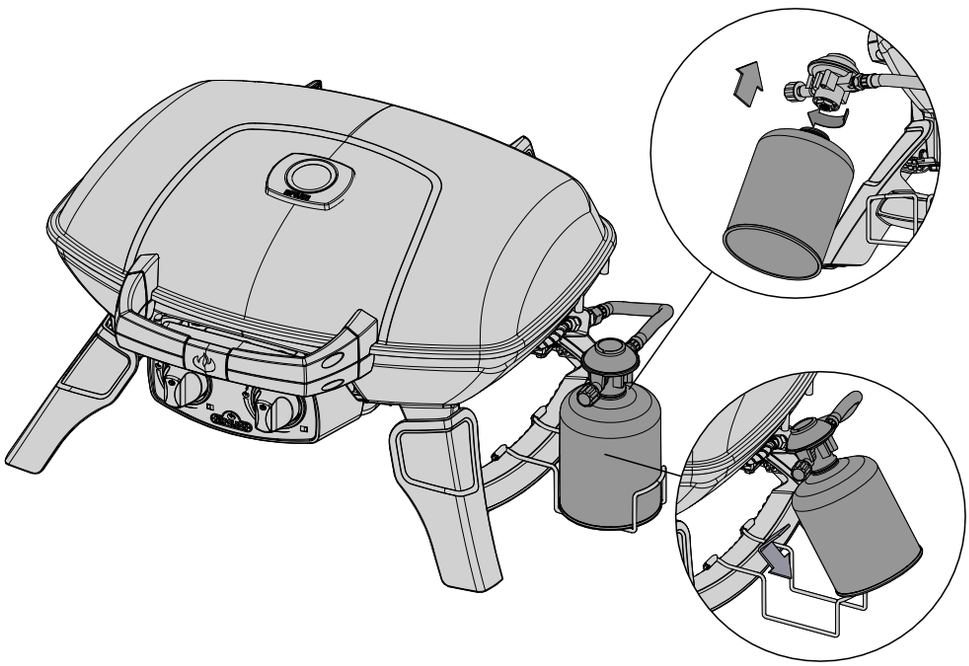
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems

- Verfärbungen von Edelstahlteilen

- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)

ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.





Stückliste

Item	Part #	Description	
1	N135-0045-BK1HT	base	x
2	N080-0304	bracket drip pan support	x
3	N570-0104	screw 10-24 x 3/8”	x
4	N475-0319	control panel	x
5	N010-0773	manifold assembly 30 mbar	x
	N010-0825	manifold assembly 50 mbar	x
6	N570-0078	screw M4 x 8mm	x
7	N585-0089-BK1HT	heat shield control panel	x
8	N570-0076	screw 8 x 1/2”	x
9	N380-0020-RD	control knob	x
10	N570-0073	screw 1/4-20 x 3/8”	x
11	N710-0079	drip pan	x
12	Z570-0033	screw 10-24 x 12mm	x
13	N100-0047	burner right	x
14	N100-0046	burner left	x
15	N325-0082	handle top/bottom	x
16	N655-0158	support handle left	x
17	N655-0159	support handle right	x
18	Z570-0029	screw 10-24 x 35mm	x
19	N305-0087-BK2FL	cooking grid left	x
20	N305-0088-BK2FL	cooking grid right	x
21	N485-0020	clevis pin	x
22	N080-0302	cross light bracket	x
23	N485-0021	cotter pin	x
24	N075-0090	leg	x
25	N630-0005	spring clip	x
26	N080-0303	bracket leg	x
27	N735-0017	washer teflon 12mm x 6mm x 1mm	x
28	N720-0060	flex connector manifold	x
29	N655-0156	support lid handle left	x
30	N530-0040	regulator 30 mbar	x
	N530-0041	regulator 50 mbar	x
31	N655-0157	support lid handle right	x
32	N390-0003	latch handle	x
33	N051-0009	bezel temperature gauge	x
34	N685-0015	temperature gauge	x
35	N330-0020	hinge left	x
36	N330-0021	hinge right	x
37	N010-0776-BL4HM	lid blue	x
38	N215-0013	wind shield	x
39	N080-0345-BK1HT	bracket regulator mount	x
40	N160-0025	clip flex connector	x
41	N555-0058	lighting rod	x
42	N255-0057	fitting 3/8” to 1/4”	x
43	N255-0014	fitting	x
44	N080-0344	bracket tank retainer	x
45	N160-0028	tank clip	x
46	W450-0027	nut 1/2”	x
47	N010-0776-BL4HM-SER	assembly lid blue	x
48	N475-0319-SER	assembly control panel	x
49	N330-0020-SER	assembly hinge left	x

Stückliste

Item	Part #	Description	
50	N325-0082T-SER	assembly handle top	x
51	N330-0021-SER	assembly hinge right	x
52	N325-0082B-SER	assembly handle bottom	x
53	N160-0028-SER	assembly tank clip	x
54	N075-0090-SER	assembly leg	x
	68285	vinyl cover	ac
	56080	griddle	ac

x - standard ac -Zubehör

Teile Diagramm